



Rött vin

Jordi Miró Serendipity Sweet Red 2025

Jordi Miro



Pris 0 kr

nr X5165J00202 - 500 ml

Ursprung Terra Alta**Druvor** garnacha**Vinmakare** Jordi Miró**Alk. halt** 17.5%

Skörd/vinifikation vingården Plana Gran ligger i närheten av Gandesa och vineriet. Strax innan skörd plockas ca 50 kg druvor och fottrampas av Aïda själv i sina ärtgröna gummistövlar. Denna kickstart får stå och börja jäsa i vingården och tillsätts sedan till de nyskördade klasarna som även de fottrampas i ståltanken, men i vineriet. Efter den första jäsningen pressas vinet försiktigt och stjälkarna och skalerna tas bort. Vinet har en naturlig alkoholhalt på 17,5% utan tillsatt sprit, detta är inte enligt vinlag för sött vin från Terra Alta, därför ingen DO. Vinet är inte klarat och ytters lätt filtrerat varför fällning kan bildas.

Smakbeskrivning "Serendipity" betyder ungefär "lycklig slump", och det är det för dig som får prova denna exceptionella dryck! Körsbär, plommon, blåbär och slånbär trängs för att komma fram först tätt följt av mörka kryddor och svart te, muskot, nejlika, kardemumma och kakao. Lila blommor, citrontimjan och blodapelsin ger höjd!

Passar till desserter som bygger på körsbär, plommon, blåbär eller hallon. Choklad i alla nyanser. Ostar från färsk, via lagrad även Peccorino med tryffel, till grönmögel. Otroligt gott till olika patéer. Servera vid 16-18° temp.

Om producenten

Vingårdarna ligger inom ett naturreservat "Terres de L'Ebre Biosphere Reserve" där det inte är tillåtet med några kemikalier överhuvud taget. Jordi har lärt sig att följa naturen och jobbar i fas med månen precis som hans morfar lärt honom. Första årgången var 2010. Celler Jordi Miró har numera transformerats till ett familjevineri. De unga döttrarna Andrea och Aïda gör varsin range. Andrea utforskar sedan 16 års ålder Garnacha Blanca och gör Ancestral, Naturalment Blanc och ett sött strå-vin. Aïda gör sedan 14- års ålder Serendipity Rosé, Double Mass och Late Harvest Garnacha. De inspirerar varandra och samarbetar vid de olika momenten, men alla tre äger sina projekt. Vingårdarna är dry farmed, väldigt låga skördeuttag, handskördade druvor, "pie de cubé" kickstart för vildjäsning på samtliga sorter, alla viner har mycket låga svavelhalter (ingen kommer över 30ppm) De flesta är fottrampade (dock i gummistövlar) och om vinet pressas sker det extremt mjukt på bara 0,8 bar. Flaskorna är gjorda av återvunnet glas, etiketterna av återvunnet papper. Regnvattnet används till att rengöra tankarna.